

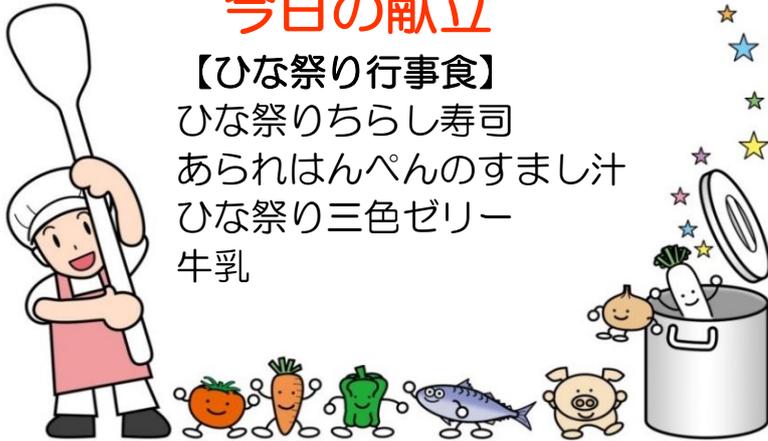
# 稲中ランチタイム通信

3月3日(月)

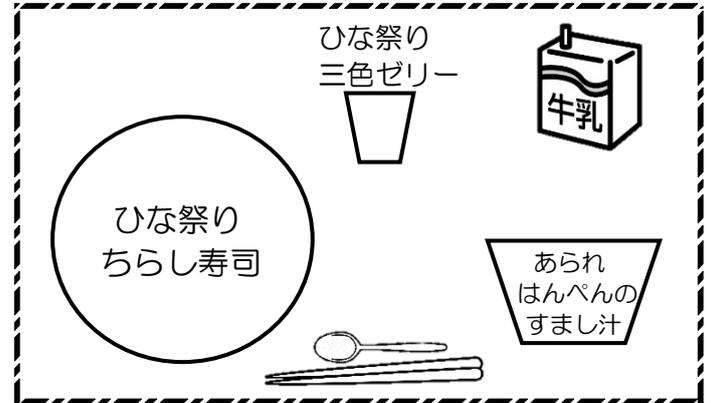
## 今日の献立

### 【ひな祭り行事食】

ひな祭りちらし寿司  
あられはんぺんのすまし汁  
ひな祭り三色ゼリー  
牛乳



### 盛り付け図



## 『ひな祭りの行事食』について

3月3日は「ひな祭り」です。女の子の成長を祝う年中行事で桃の節句とも言われます。ももとは、貴族の子供の間で行われていた雛遊びと中国から伝わった上巳のおはらい（自分の身代わりとして、けがれを移した紙の人形を川に流す風習）が結びついたと言われていいます。ひな祭りに食べる「菱餅」は上から桃・白・緑の色で重ねてあります。これは春の風景である、桃の花・純白の雪・新芽の緑を表していて、雪の下に新芽が芽吹き、桃の花が咲いている様子を表現しています。今日は三色に重ねたゼリーで春の風景を作りました。

## 先生からの食育コメント

ひな祭りには、ちらし寿司を食べる習慣もあります。お寿司は「寿」を「司る」ということで、お祝いの席で食べる縁起のよい食べ物という意味があります。今日は、にんじんをお花の形にくり抜き、見た目も華やかなちらし寿司にしました。